

MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

DOLMAR SENSACIÓN®

LEVADURA SECA INACTIVA RICA EN MANOPROTEÍNAS

APLICACIÓN

Dentro de SENSACIÓN DOLMAR encontramos levaduras inactivadas tratadas con alta concentración de polisacáridos (manoproteínas) estos compuestos podrían actuar como coloides protectores e interaccionar con los taninos y antocianinas previniendo así su agregación y precipitación y, por tanto, incrementando la estabilidad del color.

Así mismo modulan la astringencia de los vinos, mejorando su cuerpo y untuosidad, incrementado la sensación de dulzor y redondez, disminuyendo la astringencia de los vinos.

Estas preparaciones son ricas también en glutatión tripétido intracelular que actúa como tampón redox, evitando fenómenos de oxidación, preservando así el color y los aromas varietales.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

DOSIS DE EMPLEO

Vinos blancos y rosados: 20 a 30 g/hl.

Vinos tintos: 20 a 40 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de SENSACIÓN DOLMAR en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz en un entorno seco y exento de olor.

Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg.

